



## Noticias sobre protección de alimentos

### Brote de salmonela a causa de “zespolees” y otros postres – Marzo 2011

El viernes, 25 de marzo el Departamento de Salud de Rhode Island, anunció el retiro del mercado de todos los productos de repostería que se venden en la panadería “DeFusco’s Bakery” después de llevar a cabo una inspección en sus instalaciones de Johnston, lugar en donde se elaboran sus productos. El personal del Departamento de Salud determinó que la crema de repostería que se usa “Zespolees” y “éclairs” estaba guardada a una temperatura insegura y en condiciones insalubres dentro de la instalación. El propietario de “DeFusco’s Bakery” en Johnston cerró voluntariamente la panadería hasta nuevo aviso.

Desde entonces, el Departamento de Salud ha estado investigando un brote de salmonela, posiblemente relacionado a los postres “Zespolees”. Desde el 14 de marzo, el Departamento de Salud ha recibido reportes de personas que están enfermas en todo el estado con el común denominador, entre otros, de haber consumido “Zespolees” de “DeFusco’s Bakery”. Consulte la página de Internet [www.health.ri.gov/news/foodprotection](http://www.health.ri.gov/news/foodprotection) (Inglés solamente) para obtener información reciente del número de casos de salmonela. La causa más probable de la enfermedad es el consumo de “Zespolees” que estuvieron en contacto con huevos crudos. Los cascarones de repostería de “DeFusco’s Bakery” habían sido guardados en contenedores usados para almacenar huevos, lo que pudo haber expuesto los cascarones de repostería a huevos crudos infectados. La Oficina de Protección de Alimentos, una dependencia del Departamento de Salud, continua trabajando para identificar a todas las panaderías que vendieron productos horneados fabricados por “DeFusco’s Bakery” y también está investigando la procedencia de los huevos. Los epidemiólogos del Departamento de Salud están rastreando los informes que centros de salud y clínicas están reportando con respecto a la enfermedad.

La página del Departamento de Salud en la red tiene una lista de todos los lugares donde se vendieron productos de “DeFusco’s Bakery”.

Durante la investigación el Departamento de Salud también descubrió prácticas insalubres de almacenamiento de alimentos en la panadería “Buono’s Bakery”, localizada en Providence. Sus “Zespolees”, crema de pastelitos y los cascarones de sus “éclairs” también estaban guardados en contenedores de huevos, lo cual pudiera resultar en una contaminación por huevos crudos.

**Se recomienda al público desechar inmediatamente todo producto horneado proveniente de cualquiera de los establecimientos identificados en la siguiente tabla.**

Toda persona que haya comido alguno de esos productos y se haya enfermado (especialmente con náusea, vómito o diarrea) debe comunicarse inmediatamente con su proveedor de salud para que le evalúen y le proporcionen tratamiento.

Debido a que los alimentos de origen animal, incluyendo los huevos, pudieran estar contaminados con salmonela, las personas no deberían consumir alimentos crudos o medio cocidos tales como: huevos, carne de aves, carnes y leche o productos lácteos sin pasteurizar. Además, los huevos crudos y las carnes crudas deben mantenerse separadas de las frutas, verduras y alimentos cocidos o alimentos listos para comer y evitar que se transmita la contaminación. Después de tocar alimentos crudos es necesario lavarse las manos minuciosamente, así como también deben lavarse las tablas de cortar, los estantes, cuchillos y todo utensilio que haya estado en contacto con esos alimentos. Las cajas que contienen huevos o productos de carne cruda nunca deben utilizarse con ningún otro propósito. Las personas deben lavarse las manos antes de tocar alimentos y cuando tocan alimentos que son diferentes entre sí.

A continuación incluimos la lista de los establecimientos de comida que compraron zeppoles (cascarones de crema o de repostería) u otros productos horneados en “DeFusco’s Bakery”. Si compró cualquiera de los siguientes productos de repostería en alguno de estos establecimientos en las fechas que se indican, se le aconseja que los deseche inmediatamente.

Lista de las panaderías, proveedores de banquetes a domicilio, proveedores de suministros, eventos y alimentos afectados.

Establecimiento de comida	Ciudad/Pueblo	Productos	Fecha de compra/en que se sirvió
DeFusco's Bakery	Todos sus locales	Todo producto horneado	12 – 28 de marzo
West Shore Health Center	Warwick	Zeppole	Evento el 18 de marzo
American Bakery Supplies	West Warwick	Zeppole	March 12 - 19
Meal Works	Coventry	Zeppole	Eventos de banquete el 17 y 18 de marzo
West Warwick Manor Senior Center	West Warwick	Zeppole	Evento de banquete el 17 ó 18 de marzo
Crescent Park Manor	Riverside	Zeppole	Evento de banquete el 17 ó 18 de marzo

Sparrow Point Senior Center	West Warwick	Zeppole	Evento de banquete el 17 ó 18 de marzo
Iglesia de St. John and Paul	Coventry	Zeppole	Evento de banquete el 17 ó 18 de marzo
Rochs Market	West Warwick	Zeppole	12 – 28 de marzo
Touch of Class Catering	West Warwick	Zeppole	19 de marzo
St. John and James Church	West Warwick	Zeppole	Evento de banquete el 19 de marzo
Colvitto's Bistro	Narragansett	Mini Zeppole	14 – 19 de marzo
Narragansett Senior Center	Narragansett	Mini Zeppole	Evento el 15 de marzo
Focaccia World	Atwood Avenue, Johnston	Zeppole	17 – 19 de marzo
Sal's Bakery	Chalkstone Avenue, Providence	Mini Zeppole	16 – 20 de marzo
Crugnale Bakery	Todos sus locales	Zeppole	16 – 20 de marzo